

La universidad de los golosos

ESCUELA ESPAI SUCRE

(936 15 10 22)

Sant Pere Més Alt, 72. Barcelona

Isidoro Merino

Cremoso, seco, ácido, crujiente, dulce, esponjoso, amargo, ligero, blando, salado, picante. Adiós al monopolio del azúcar. Jordi Butrón y Xano Saguer han agitado el mundo de la pastelería. En febrero de 2000 abrieron en Barcelona el restaurante de postres Espai Sucre, donde se sirven platos delicados y sorprendentes como la sopa fría de maría luisa con manzana verde y sorbete de yogur picante; la trufa con mantequilla, avellana y cacao, o la crema de té ahumado con chocolate y yogur. Menús golosos que no empalagan y maridan a la perfección con vinos dulces y generosos.

En paralelo a esta idea nació la escuela Espai Sucre de postres de restaurante, que desde hace ocho años "enseña a construir cartas de postres". Según los organizadores, sus cursos van dirigidos "a personas que



Una de las clases prácticas en la escuela de cocina Espai Sucre. / Carles Ribas

conciben la pastelería como algo más que una simple combinación matemática y precisa de ingredientes". Un sistema de enseñanza que se sustenta en tres pilares: conocimiento de la materia prima, conocimiento de la técnica (tradicional y de vanguardia) y criterio para gestio-

nar toda esta información. Hay cursos monográficos, a cargo de maestros pasteleros como Carles Mampel o el propio Jordi Butrón (entre 40 y 300 euros), y cursos anuales y trimestrales (desde 1.460 euros) de pastelería de restaurante y tradicional.

www.espaisucre.com